Agence Fédérale pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire

Circulaire relative à l'élevage et à la commercialisation d'insectes et de denrées à base d'insectes pour la consommation humaine

Référence	PCCB/S3/ENE/KBE/1158552		Date	21/05/2014
Version actuelle	1	Applicable à partir de		**Date de publication**
Mots clefs	Insectes, denrées à base d'insectes, consommation humaine, aliments pour animaux			

Rédigé par	Approuvé par
Ngonlong Ekendé Elisabeth, attaché Bergen Karolien, attaché Keppens Christophe, attaché	Diricks, Herman, Directeur général

1. But

Cette circulaire a pour objectif d'éclaircir les règles générales qui sont d'application pour l'élevage et la commercialisation des insectes et des denrées à base d'insectes pour la consommation humaine en attente d'une clarification juridique de la réglementation au niveau européen, en particulier l'établissement du statut de novel food des insectes.

2. Champ d'application

Cette circulaire s'applique à toutes les entreprises du secteur alimentaire établies en Belgique qui élèvent des insectes et/ou commercialisent des insectes et des denrées à base d'insectes pour la consommation humaine. Cette circulaire ne vise pas les insectes destinés à la consommation animale, qui ne sont d'ailleurs pour l'instant pas autorisés dans l'alimentation des animaux d'élevage.

Le règlement (CE) n° 258/97 prévoit que les aliments ou les ingrédients alimentaires qui n'ont pas été utilisés pour la consommation humaine à un niveau significatif dans l'Union Européenne avant le 15 mai 1997 sont des nouveaux aliments ou nouveaux ingrédients alimentaires (« novel foods, novel food ingrédients»). En vertu de ce règlement, tous les nouveaux aliments ou ingrédients alimentaires doivent avoir fait l'objet d'une évaluation et recevoir une autorisation européenne avant de pouvoir être mis légalement sur le marché communautaire. Cette autorisation couvre entre autres, les aspects liés aux conditions d'utilisation, à la dénomination du nouvel ingrédient ou nouvel aliment et aux exigences de spécification ou d'étiquetage. En ce qui concerne les insectes pour la consommation humaine, la Commission Européenne a réalisé une enquête auprès de tous les états membres afin de savoir quels sont les insectes mis sur le marché alimentaire. L'autorité belge a, à cet effet, soumis une liste des insectes proposés à la consommation humaine en Belgique (voir tableau). Actuellement, il existe une incertitude juridique sur la question de l'inclusion ou pas des insectes entiers et de leurs préparations (par exemple des pâtes de vers) dans le champ d'application de la réglementation du novel food. La Commission européenne a récemment rédigé une nouvelle proposition pour la révision du règlement relatif au novel food. Cette proposition considère tous les types et formes d'insectes comme novel food,

sauf si la preuve peut être donnée qu'ils ont été utilisés pour la consommation humaine à un niveau significatif dans l'Union Européenne avant le 15 mai 1997. Cette nouvelle réglementation doit encore être approuvée par le Parlement Européen et le Conseil de l'Union Européenne. Actuellement, la Commission Européenne ne peut fournir de précisions sur le calendrier prévu pour la publication. En attendant une clarification juridique de la législation européenne, les insectes qui sont mentionnés dans le tableau ci-dessous sont actuellement tolérés pour la commercialisation sur le territoire national. Cette tolérance n'est toutefois pas d'application pour les ingrédients alimentaires isolés à partir d'insectes, comme par exemple les isolats de protéines, car ils sont clairement inclus dans le champ d'application de la réglementation du novel food. Les opérateurs qui souhaitent mettre sur le marché des insectes qui ne sont pas repris dans le tableau, doivent préalablement présenter un dossier auprès du SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPF SPSCAE), conformément à la procédure de demande de «novel food» en vue de l'obtention d'une autorisation européenne. Plus d'informations concernant la procédure de demande d'autorisation sont disponibles sur le site internet du SPF SPSCAE.

Grillon domestique	Acheta domesticus
Criquet migrateur africain	Locusta migratoria migratorioides
Ver de farine géant	Zophobas atratus morio
Ver de farine	Tenebrio molitor
Ver Buffalo	Alphitobius diaperinus
Chenille de la fausse teigne	Galleria mellonella
Criquet pèlerin d'Amérique	Schistocerca americana gregaria
Grillon à ailes courtes	Gryllodes sigillatus
Chenille de la petite fausse teigne	Achroia grisella
Chenille du bombyx	Bombyx mori

L'AFSCA a demandé un avis à son Comité Scientifique sur la sécurité de l'utilisation de ces espèces d'insectes pour la consommation humaine. Ces tolérances nationales seront révisées sur base de l'avis du Comité Scientifique, de la publication de la nouvelle réglementation du novel food ou d'une clarification juridique du réglement actuel.

3. Législation

Règlement européen (CE) n° 258/1997 du Parlement Européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires.

Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Règlement européen (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement européen (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission.

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

Arrêté royal du 13/09/1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

4. Conditions pour la commercialisation

4.1. Enregistrement des activités

L'activité "élevage d'insectes" est reprise dans l'arbre des activités de l'AFSCA. Il s'agit d'une activité de la production primaire dont la vente directe des animaux vivants par le producteur est considérée comme une activité implicite de l'élevage. Les opérateurs qui élèvent des insectes doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA comme mentionné au point 4.1.1. Pour la vente d'insectes morts ou la préparation et la commercialisation de denrées alimentaires à base d'insectes sont des activités soumises à un enregistrement ou à une autorisation de l'AFSCA est requis. En fonction des activités exercées les enregistrements ou autorisations associés aux codes lieu- activité- produit visés aux points 4.1.2. à 4.1.4. sont d'application. Il s'agit d'une liste non exhaustive reprenant les activités les plus pertinentes. Si des insectes sont incorporés dans des denrées alimentaires particulières, d'autres activités peuvent s'appliquer. Dans ce cas, il faut se référer à l'arbre des activités de l'AFSCA.

4.1.1. Groupe des EXPLOITATIONS AVEC ANIMAUX ET PRODUITS ANIMAUX/ Enregistrement

Lieu : PL42 Exploitation agricole
Activité : AC28 Détention
Produit : PR220 Insectes- autres que abeilles/bourdons

4.1.2. Groupe des DETAILLANTS/Enregistrement

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC94 Vente au détail ambulante
Produit : PR57 Denrées alimentaires préemballées ayant une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC96 Vente au détail non ambulante
Produit : PR57 Denrées alimentaires préemballées ayant une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC95 Vente au détail en activité complémentaire
Produit : PR57 Denrées alimentaires préemballées ayant une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante

4.1.3. Groupe de l'HORECA/Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires

Lieu : PL88 Véhicule ambulant
Activité : AC66 Production et distribution
Produit : PR152 Repas

Lieu : PL92 Restaurant
Activité : AC66 Production et distribution
Produit : PR152 Repas

Lieu : PL83 Traiteur
Activité : AC66 Production et distribution
Produit : PR152 Repas

4.1.4. Groupe des DETAILLANTS (vente de denrées alimentaires générales sans préparation)/Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC68 Production et vente au détail non ambulante
Produit : PR55 Denrées alimentaires non préemballées ou denrées alimentaires pré-emballées ayant une période de conservation inférieure à 3 mois ou denrées alimentaires réfrigérées

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC94 Vente au détail ambulante
Produit : PR55 Denrées alimentaires non préemballées ou denrées alimentaires pré-emballées ayant une période de conservation inférieure à 3 mois ou denrées alimentaires réfrigérées

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC96 Vente au détail non ambulante
Produit : PR55 Denrées alimentaires non préemballées ou denrées alimentaires pré-emballées ayant une période de conservation inférieure à 3 mois ou denrées alimentaires réfrigérées

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC95 Vente au détail en activité complémentaire
Produit : PR55 Denrées alimentaires non préemballées ou denrées alimentaires pré-emballées ayant une période de conservation inférieure à 3 mois ou denrées alimentaires réfrigérées

4.1.5. Groupe des GROSSISTES (en denrées alimentaires)/Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires

Lieu : PL47 Grossiste
Activité : AC97 Vente en gros
Produit : PR52 Denrées alimentaires

4.1.6. Groupe des ATELIERS DE FABRICATION/Autorisation 1.2. Etablissements pour la préparation, la transformation et la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Lieu : PL43 Fabricant
Activité : AC39 Fabrication
Produit : PR114 Plats préparés

Lieu : PL43 Fabricant
Activité : AC39 Fabrication
Produit : PR26 Autres denrées alimentaires

Lieu : PL43 Fabricant
Activité : AC39 Fabrication
Produit : PR42 Chocolat, confiserie

4.2. Principes généraux de la législation alimentaire

Pour les activités « d'élevage et de commercialisation d'insectes ou de denrées à base d'insectes pour la consommation humaine » les règles générales de la législation alimentaire sont en vigueur et entre autres, en particulier, l'application de bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, la notification obligatoire, l'étiquetage,… et la mise en place d'un système d'autocontrôle basé sur les principes du HACCP.

1. Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont soumis à la « General Food Law » (règlement CE n° 178/2002) qui établit les prescriptions générales de la législation alimentaire. L'article 17 dudit règlement précise que les opérateurs sont tenus de vérifier le respect des prescriptions réglementaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire placées sous leur contrôle.
2. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent et commercialisent des insectes vivants pour la consommation humaine sont soumis aux exigences du règlement (CE) n° 852/2004 applicables aux exploitants de la production primaire.
3. Les aliments donnés aux insectes destinés à la consommation humaine sont soumis à la législation relative à l'alimentation animale et les règles générales en matière d'hygiène des aliments pour animaux prévues dans le règlement (CE) n° 183/2005. Les insectes élevés en vue de la consommation humaine relèvent de la définition des animaux d'élevage, et plus particulièrement des 'animaux producteurs de denrées alimentaires'. Dès lors, les règles qui s'appliquent aux aliments destinés aux autres animaux d'élevage, tels que les porcs, bovins et volailles, sont également d'application pour les insectes visés dans la présente circulaire. Des informations plus détaillées peuvent être consultées sur le site internet de l'AFSCA : http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/alimentation/.
4. Les exploitants qui manipulent, préparent, transforment, stockent, exposent et transportent les insectes en vue de leur commercialisation pour la consommation humaine, sont soumis aux exigences du règlement (CE) n° 852/2004 applicables aux exploitants actifs dans la chaîne de transformation et de distribution des denrées alimentaires.

5. Il n’y a pas de conditions spécifiques pour les insectes dans le règlement (CE) n° 853/2004.
6. Les règles en matière d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont imposées par l'AR du 13 septembre 1999. À partir du 13 décembre 2014, les règles fixées dans le règlement (UE) n° 1169/2011 en ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées et non préemballées entreront en vigueur.

4.3. Aspects spécifiques liés à la sécurité alimentaire qui doivent être pris en compte pour les insectes et les denrées à base d’insectes pour la consommation humaine

En ce qui concerne l'alimentation des insectes des espèces décrites dans le tableau et destinées à la consommation humaine, les règles suivantes sont particulièrement pertinentes au vu du régime alimentaire naturel de ces espèces.

1. La législation en matière d'alimentation animale autorise toutes les matières premières pour aliments des animaux, sauf si certaines d'entre elles y sont explicitement interdites. L'annexe III du règlement (CE) n° 767/2009 précité donne une liste des matières premières interdites, parmi lesquelles les matières fécales, l'urine, le bois traité par des agents de conservation, les déchets issus des eaux résiduaires, les déchets solides urbains, les emballages et parties d'emballages, etc.
2. Les déchets de cuisine, les restes alimentaires et les sous-produits animaux non transformés ne peuvent pas non plus être utilisés dans l'alimentation de ces insectes, ce sur base du règlement (CE) n° 1069/2009.
3. La législation prévoit également différentes restrictions en ce qui concerne l'utilisation de matières premières animales dans l'alimentation des animaux d’élevage. La restriction principale est l'interdiction d'utiliser des protéines animales dans l'alimentation des animaux d’élevage, telle que spécifiée dans le règlement (CE) n° 999/2001. Un résumé est disponible via le lien suivant : http://www.afsca.be/productionanimale/alimentation/produits/_documents/2013_11_Produits_animaux_autorises_et_non_autorises_999_2001_FR.pdf (colonne des non-ruminants). Les graisses animales peuvent être utilisées à condition d'être transformées conformément au règlement (CE) n° 1069/2009.

‘Les risques’ spécifiques doivent être pris en considération pour la consommation des insectes et des denrées alimentaires à base d’insectes.

1. Une étape de chauffage peut être nécessaire comme traitement germicide avant la commercialisation du produit.
2. Les produits qui sont mis sur le marché doivent être périodiquement testés pour la présence d'agents pathogènes. Pour ces tests périodiques, on peut se baser entre autres sur les critères de sécurité des denrées alimentaires définis dans le règlement (CE) n° 2073/2005, pour la *Salmonella* dans la viande hachée d’espèces autres que les volailles, destinée à être consommée après avoir été chauffée (absent dans 10 grammes). En outre, les critères pour la *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires avec/à base d’insectes prêtes à être consommées [< 100 ufc (unités formant colonie) /g] sont en vigueur et donc ces produits doivent répondre aux exigences de la réglementation.
3. Compte tenu de la durée de conservation relativement longue des insectes séchés ou lyophilisés, le nombre d'agents pathogènes qui peuvent se développer dans le produit doit également être pris en compte jusqu’à la fin de la durée de vie.

4. Si les produits sont difficiles à utiliser sans information supplémentaire, le mode d'emploi doit être mis sur l'étiquette ainsi que les conditions particulières de conservation et /ou d'utilisation.
5. Il est nécessaire de prendre en compte le fait que les personnes qui sont allergiques aux fruits de mer et / ou aux acariens peuvent avoir une réaction allergique à la consommation d'insectes.

5. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1	**Date de publication**	**Version originale**